



Postkartenromantik:
Das Hotel Paxmontana
in Flüeli-Ranft umgeben
von strahlend weisser
Neuschneelandschaft.

Geniessen im historischen Hotel
**Obwaldner
 Winterfreuden**

In Flüeli-Ranft OW lockt das denkmalgeschützte **Hotel Paxmontana** mit Jugendstil-Interieur und kulinarischen Schätzen aus der Umgebung. Und einem Ambiente zum Auftanken.

Text **Sabrina Glanzmann** Fotos **Winfried Heinze** Styling **Vera Guala**



In diesen geschichts-
trächtigen Räumen
lässt es sich stillecht
dinieren – nicht
zuletzt auch dank
dem Silbergeschirr
wie anno 1896.



Die Stufen zur Wohlfühlwelt. Hinten an der Réception hängen die Schüssel in Reih und Glied.



Die ideale Ecke für gemütliche Stunden bei einer Tasse Kaffee und einem guten Buch.



Stimmige Dekorationen im gesamten Haus machen seinen ganz besonderen Charme erst aus.



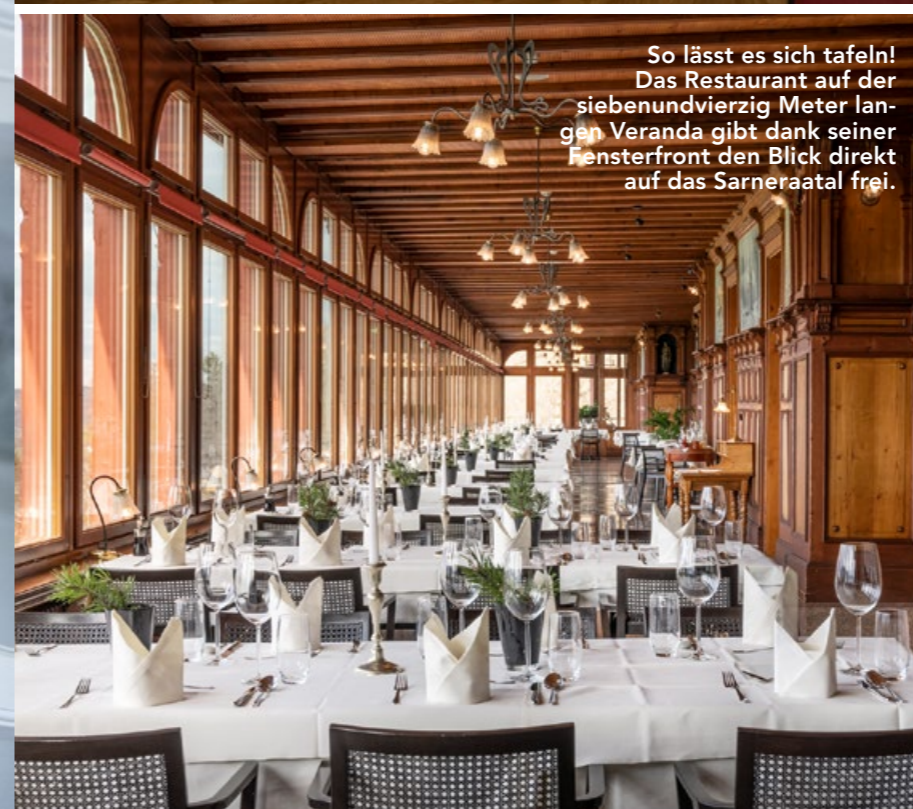
Einblick in das helle Bad, das zu einem der historischen Zimmer mit original Jugendstilmöbeln gehört.



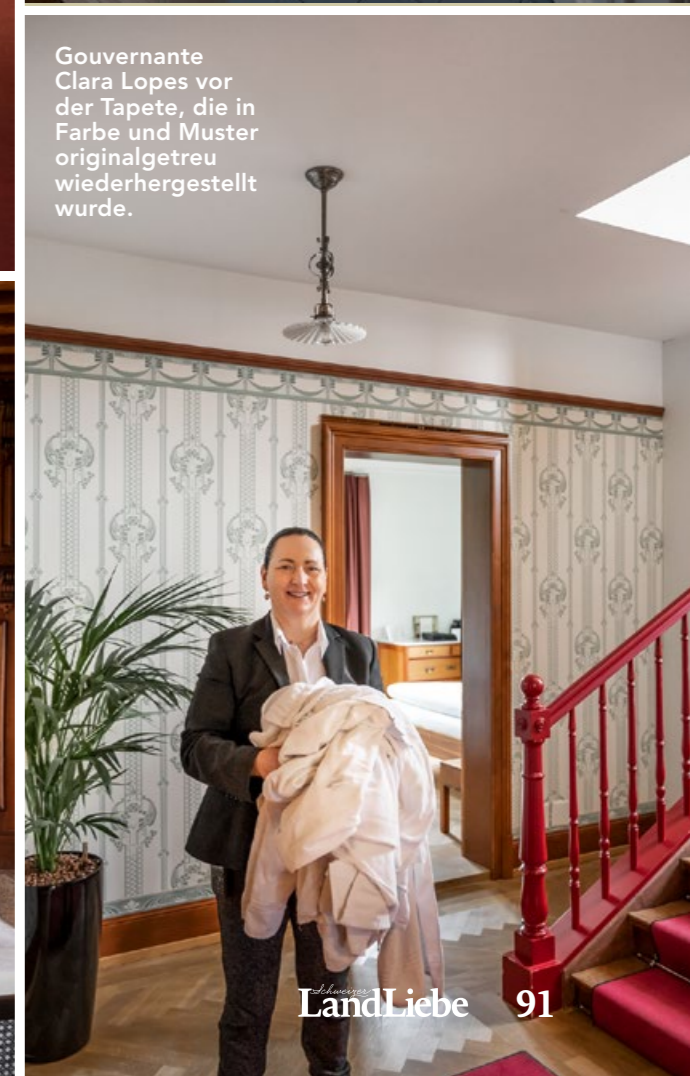
Betruhe mit Stil – Jugendstil! Jedes Zimmer verzaubert mit Liebe zum Detail.



Schmucke Verzierung an der Wand der früheren Hauskapelle, wo sich heute der Grosse Salon befindet.



So lässt es sich tafeln! Das Restaurant auf der siebenundvierzig Meter langen Veranda gibt dank seiner Fensterfront den Blick direkt auf das Sarneraatal frei.



Gouvernante Clara Lopes vor der Tapete, die in Farbe und Muster originalgetreu wiederhergestellt wurde.

Hier haben alle das Heu auf der gleichen Bühne



Myriam Baumgartner ist Direktorin und Gastgeberin des historischen, denkmalgeschützten Hotels.



Küchenchef Ken Stoller ehrt und schätzt für seine Gerichte Produkte aus der Umgebung.

Foto Stefano Schröter

Vom Dorfzentrum in Sachseln aus ist es nicht mehr weit. Nur ein paar Minuten mit Auto oder Bus dauert von hier aus die Fahrt zu einem stattlichen Gebäude, das dank seinen zwei charakteristischen Türmen schon von Weitem sichtbar ist und stolz mitten in der von Schnee überzuckerten Obwaldner Winterlandschaft steht. Wie ein Zeuge aus einer anderen Zeit thront das Hotel Paxmontana über Flüeli-Ranft OW – ein Zeuge, der in den über hundert Jahren seines Bestehens stets Sorge zu sich und seiner Geschichte getragen hat. Diese Geschichte beginnt anno 1896 mit Franz Hess-Michel. Der Bauer aus dem Ort hat damals eine ganz bestimmte Idee im Kopf, mit der er über die Grenzen seiner Felder hinausdenken will: An der

Bio-Heusuppe

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten

- 250 g Bio-Heu • 1 l Wasser • 2 Nelken • 1 Lorbeerblatt
- Salz • 1 Schalotte • 150 g Butter • 40 g Mehl
- 1,5 dl Noilly Prat oder Prosecco • Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss und 1 Messerspitze Cayennepfeffer • 4,5 dl Rahm

Zubereitung

Das Heu mit dem Wasser, den Nelken, dem Lorbeerblatt und etwas Salz aufkochen. 30 Minuten zu einem Fond ziehen lassen (nicht kochen!). Den Fond durch ein Passiertuch in eine Schüssel fließen lassen und abkühlen lassen. Die Schalotte in kleine Würfel schneiden, diese in der Hälfte der Butter andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Mit dem Mehl bestäuben und mit einem Schneebesen umrühren, bis eine glatte Masse entsteht (Mehlschwitze). Mit dem Noilly Prat oder Prosecco und dem Heu-Fond ablöschen. 20 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen und zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und dem Cayennepfeffer abschmecken. Mit dem Rahm und der restlichen Butter verfeinern und mit einem Stabmixer aufmixen, bis es schäumt. Die schaumige Suppe in einen gewärmten Suppenteller füllen und sofort servieren.

Tipp Mit etwas geschlagenem Rahm und frischem Schnittlauch verfeinern.



Träume sind Schäume – ausser der Schaum kommt als raffinierte schmackhafte Suppe aus Bio-Heu daher.



Ein Tatar an der Hotelbar ist der perfekte Einstieg in ein Abendessen in entspanntem Rahmen.

Trockenfleischtatar mit Zwiebelsprossen

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten

- 280 g Trockenfleisch (z. B. Mostbröckli) • 1 rote Zwiebel
- 80 g Cornichons • 20 g Kapern • 20 g Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch • 4 EL Ketchup • ½ EL Senf • 2 EL Sauerrahm oder Quark • 1 EL Olivenöl • Salz, Pfeffer aus der Mühle • frische Zwiebelsprossen • Röstzwiebeln

Zubereitung

Das Trockenfleisch in kleine Würfel schneiden oder durch den Fleischwolf lassen. Die Zwiebel, Cornichons, Kapern sowie die Frühlingszwiebeln oder den Schnittlauch ebenfalls ganz fein schneiden und alles in einer Schüssel gut miteinander vermischen. In einer zweiten Schüssel Ketchup, Senf, Sauerrahm und Olivenöl vermischen und abschmecken. Die Sauce in die Schüssel mit dem Trockenfleisch geben und alles zu einer gut vermischten Tatar Masse zusammenfügen (Tipp: Wenn die Masse zu fest ist, noch ein wenig Olivenöl unterrühren). Zum Anrichten das Tatar auf den Tellern in runde Ausstecher geben oder mit einem Löffel zu Nocken formen. Mit den Zwiebelsprossen und den Röstzwiebeln ausgarnieren.

Dazu passt frischer Toast oder frisches Brot.

Sich Zeit nehmen und Zeit finden

prächtigen Natur und Landschaft in und um Flüeli-Ranft mit all ihren Schätzen und Früchten sollen sich nicht mehr nur die Einheimischen erfreuen. Auch Besucher sollen Gelegenheit haben, länger als ein paar Stunden im Ort zu bleiben. Also lässt Franz Hess-Michel das zwei-stöckige Kurhaus Nünalphorn erbauen, benannt nach dem gleichnamigen Berg zwischen dem Melch- und dem Engelbergertal. Zwei Jahre später kommt die Veranda hinzu. Und der Plan des visionären Bauern geht auf, steigt doch in den folgenden Jahren die Nachfrage nach Übernachtungsmöglichkeiten durch Touristen und Pilger stetig. Letztere wollen Flüeli-Ranft vor allem als Geburts- und Wirkungsort des Einsiedlers Niklaus von Flüe aufsuchen und erleben (mehr zu Bruder Klaus siehe Seite 101). So lohnt sich 1906 ein Erweiterungsbau im Jugendstil auf die heutige Grösse – einschliesslich der erwähnten Türme, die fortan die markanten Markenzeichen des Hauses bilden. Sogar über eigene Cricket-, Tennis- und Turnplätze können sich die Gäste freuen. Landwirt Franz Hess-Michel mauert sich nach und nach zum Tourismus pionier, der Spazierwege rund um das Kurhaus schafft und auch spezielle Exkursionskarten für die Umgebung erstellt. Nun, hätte damals eine Hellseherin für ihn in die Zukunft geschaut und ihm erzählt, dass später im einundzwanzigsten Jahrhundert immer mehr Restaurants damit beginnen würden, eigene Gärten anzulegen, oder Stadthotels Bienenvölker auf ihren Dächern hielten – er hätte wohl ziemlich verwundert dreingeschaut. Denn mit seinem angegliederten Landwirtschaftsbetrieb, zu

Gebratenes Forellenfilet mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse

Hauptspeise für 4 Personen

Zutaten

- 250 g weiche Butter • frische Kräuter nach Wahl, gehackt (Petersilie, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Schnittlauch etc.) • 1 Knoblauch, gehackt
- ½ Zitrone, Saft • etwas Worcestershiresauce
- Salz und Pfeffer • 400 g kleine Raclettekartoffeln • etwas Rosmarin • 350 g Saisongemüse nach Wahl (z. B. Rüebl, Kohlrabi und Pfälzerkarotten)
- 4 Forellenfilets (ca. 650 Gramm) • ½ Zitrone, nur Saft • Salz und Pfeffer • etwas Worcestershiresauce

Zubereitung

Die Butter in einer Küchenmaschine oder mit dem Handmixer schaumig schlagen. Die Kräuter und den Knoblauch unterziehen. Mit Zitronensaft, Worcestershiresauce sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale gar kochen. In einer Pfanne langsam anbraten, zum Schluss das Rosmarin begeben. Das Gemüse waschen, in Stücke schneiden und der Sorte entsprechend bissfest garen. Warm stellen. Eine beschichtete Pfanne heiss werden lassen. In der Zwischenzeit die Forellenfilets mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce nur auf der weissen Fleischseite würzen. Mit der Hautseite in die heisse Pfanne legen und kross braten (nur auf der Haut, nicht wenden). Zum Schluss die Kräuterbutter mit in die Pfanne geben (nicht zu heiss werden lassen). Die Forellenfilets mit den Bratkartoffeln und dem Saisongemüse anrichten, die flüssige, cremige Kräuterbutter über die Fischfilets geben, mit frischen Kräutern und Zitrone nach Belieben garnieren.

Ein Gedicht für Augen und Gaumen: Forelle aus dem Bodensee trifft auf knackiges Gemüse und kross angebratene Kartoffeln.

Schlemmen in Räumen und Sälen voller Geschichte

dem Kühe, Pferde und Schweine ebenso gehörten wie eine eigene Molkerei, Bäckerei, Mosterei und Sägerei, lag es für ihn nur nahe, selbstversorgend aus dem Vollen zu schöpfen.

«FERN-SEHER» STATT TV

Das Bestehende für das Neue zu nutzen und natürlich und stimmig einfließen zu lassen, das ist auch heute noch die Devise im «Paxmontana». So heisst das Kurhaus seit 1956. Als Gründungsmitglied

der Vereinigung Swiss Historic Hotels ehrt das denkmalgeschützte Gebäude seine Kultur und seine Vergangenheit, was nach der Totalrenovierung in den Jahren 2009 bis 2011 in jeder Ecke und jedem Winkel zur Geltung kommt. Nach der filmreifen Anfahrt durch den langen Laubengang ist der Gast in einer anderen Welt, sobald er seinen Fuss über die Schwelle der massiven Eingangstür setzt. Es glänzen mit Blattgold verzierte Stuckaturen an den Decken, Parkettböden aus

Buchenholz wechseln sich mit originalen Terrazzoböden ab, und charmante Jugendstildetails finden sich, so weit das Auge reicht. An der Réception wartet kein Zimmerzugang in Form eines nüchternen und seelenlosen Plastikkärtchens auf die Gäste, nein, nein! Da hängen noch richtige und gewichtige Schlüssel mit eingravierter Nummer in Reih und Glied. «Histoire oblige», Geschichte verpflichtet, ist auch das gemeinsame Motto der insgesamt dreiundachtzig Zimmer. In jedem

Kalbsleber mit knuspriger Rösti

Hauptspeise für 4 Personen

Zutaten

- 250 g weiche Butter • frische Kräuter nach Wahl, gehackt (Petersilie, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Schnittlauch)
- 1 Knoblauch • etwas Zitronensaft und Worcestershiresauce • Salz und Pfeffer
- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochende Sorten) • Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- etwas Bratbutter • 650 g Kalbsleber
- 100 g Zwiebeln, in Würfel geschnitten
- 60 g Frühlingszwiebeln, in Würfel geschnitten • Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Butter in einer Küchenmaschine oder mit dem Handmixer schaumig schlagen. Die Kräuter und den Knoblauch unterziehen. Mit Zitronensaft, Worcestershiresauce sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit der Röstiraffel raffeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In einer heissen Bratpfanne mit Bratbutter unter mehrmaligem Wenden 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Eine weitere Pfanne sehr heiss erhitzen und die Leber darin ein-, zweimal schwenken. Die Zwiebelwürfel beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuterbutter dazugeben. Die Leber mit der Rösti anrichten und mit frischen Kräutern und Pfeffer aus der Mühle garnieren.



Lichtdurchfluteter Lieblingsort vieler Gäste: die Hotelbar mit ihren grossen Fenstern und prachtvollen Stuckaturen.



Ein absoluter Evergreen und Klassiker des Hauses: Für die Kalbsleberli mit Rösti reisen Kennerinnen und Kenner von weither an.



Darfs ein feiner Digestif sein? Chef de Service André Lopes empfiehlt den Gästen gerne regionale Spezialitäten.



Liefert seinen Joghurt und Käse gleich selbst: Thomas Schnider von der Molkerei und Käserei Schnider in Giswil.

Obwaldner Schweinsfiletstreifen mit Kernser Edelpilzen und Kernser Tagliatelle

Hauptspeise für 4 Personen

Zutaten

- 460 g Schweinsfiletstreifen
- etwas Sonnenblumenöl • Salz, Pfeffer, getrockneter Rosmarin • 320 g Kernser Edelpilze (von der Kernser Edelpilze GmbH in Kerns)
- 1 kleine Zwiebel, klein geschnitten • Salz und Pfeffer
- 80 g Butter • 1 dl Cognac • 1 dl Weisswein
- 3 dl Kalbsfond • 2,5 dl Rahm • Salz, Pfeffer aus der Mühle • 280 g Kernser Tagliatelle (von der Pasta Röhlin AG in Kerns) • 400 g Saisongemüse nach Wahl (z. B. Rübli, Blumenkohl, Kohlrabi)
- frische Kräuter nach Belieben, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Schweinsfiletstreifen in einer Pfanne mit dem Sonnenblumenöl scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, gut schwenken. Die Streifen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Danach in derselben Pfanne die Pilze und Zwiebel anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter dazugeben, mit dem Cognac und dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Mit dem Jus auffüllen und nochmals einkochen lassen. Zum Schluss den Rahm zugeben, etwas köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinsfiletstreifen wieder dazugeben und durchschwenken. In der Zwischenzeit die Tagliatelle und das Saisongemüse in separaten Pfannen kochen. Alles zusammen anrichten, mit frischen Kräutern und Pfeffer aus der Mühle garnieren.

Regionale Produkte im Glas und auf den Tellern

steht ein historisches Möbel, jedoch in keinem ein Fernseher – dafür ein «Fern-Seher» in Gestalt eines Feldstechers. «Das passt zu unserer «Paxmontana»-Welt, in der die Uhren ganz bewusst etwas anders ticken. Die Aussicht auf die Obwaldner Landschaft ist garantiert schöner und erholsamer als so manches TV-Programm», sagt Myriam Baumgartner augenzwinkernd. Die Direktorin und Gastgeberin empfängt eine bunte Gästeschar: Sowohl Paare als auch Familien, Seminargruppen und Hochzeitsgesellschaften schätzen die Kombination aus ruhigem Rückzugsort und zahlreichen Sport- und Erkundungsmöglichkeiten direkt vor der Hotel­tür. Zum Betrieb gehört ausserdem ein Gasthaus mit einfacheren Zimmern, das 1617 als Herrenhaus erbaut wurde. Nebst

dem Wohn- und Geburtshaus des heiligen Bruders Klaus zählt es zu den ältesten Häusern in Flüeli-Ranft. Eine nähere Betrachtung wie die Natur mit dem Feldstecher verdient drinnen im Haus auch die einzigartige Tapete an den Wänden der Zimmerkorridore. Im Zug der Sanierungsarbeiten wurde das damalige Täfer entfernt und die ursprüngliche Tapete aus der Erbauungszeit von Denkmalpflegern und Spezialisten sorgfältig rekonstruiert – nicht einfach nur kopiert. Ein Produzent mit der Originalmaschine aus dem neunzehnten Jahrhundert wurde dafür in Schweden aufgespürt, und dieser konnte im Leimdruckverfahren die «Paxmontana»-eigenen Papierbahnen herstellen. «In puncto Farbe und Materialzusammensetzung sind sie mit dem Original absolut vergleichbar», schwärmt

Myriam Baumgartner. Eine Besonderheit, mit der das Dreisterne-Superior-Hotel seine Geschichte und Tradition weitererzählt und neu aufleben lässt. Dass wir just vor der Tapete der Gouvernante Clara Lopes begegnen, ist gerade ein passendes Sinnbild dafür, dass auch die Mitarbeitenden ein wichtiger Teil dieses Weitererzählens sind. Seit bald vierunddreissig Jahren ist sie für den Betrieb mit Leib und Seele tätig und hat auch gleich die nächste Generation eingeführt: Ihr Sohn André Lopes absolvierte bereits seine Lehre hier und wirkt heute als charismatischer Chef de Service.

EINE TONNE BUTTER PRO JAHR Tradition neu aufleben lassen: ein Motto, das auch Küchenchef Ken Stolter mit seinem Team verfolgt. Seit sechs Jahren verantwortet



Ein durch und durch regionales Gericht: Das Gemüse stammt aus Flüeli-Ranft, das Fleisch, die Pilze und die Pasta aus Kerns.



Vom Armeleuteessen zur Spezialität: Warme Obwaldner Apfelrösti wird im «Paxmontana» mit Glace vom nahen Bauernhof gereicht.

Obwaldner Apfelrösti mit Joghurtglace

Dessert für 4 Personen

Zutaten

- 400 g Äpfel (z. B. Elstar) • ½ Zitrone, nur Saft • 200 g Zucker • 2 dl Apfelsaft
- ½ Vanillestange • 50 g Brot vom Vortag • 20 g gehobelte Mandeln
- 30 g Rosinen • etwas Zimt • 360 g Joghurtglace (im Hotel Paxmontana gibt es die «Buirähof-Glace» vom Bauernhof Rohrer in Flüeli-Ranft dazu)

Zubereitung

Die Äpfel schälen, in Schnitze schneiden und in eine Schüssel geben.

Mit Wasser auffüllen. Etwas Zitronensaft beifügen und die Schüssel abdecken, damit die Schnitze nicht braun werden.

Einen Kochtopf erhitzen, den Zucker darin schmelzen und caramolisieren lassen. Achtung: nicht zu heiss und dunkel werden lassen, sonst wird der Geschmack bitter. Wenn die Masse bernsteinfarben ist, die Apfelschnitze dazugeben (ohne das Zitronenwasser). Die Äpfel ein-, zweimal schwenken, mit dem Apfelsaft ablöschen und diesen auch leicht miterhitzen. Die Vanillestange begeben und alles während ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit das Brot in Würfel schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten trockenbacken. Während der letzten 5 Minuten die Mandeln zum Rösten dazugeben. Anschliessend das Brot, die Mandeln, die Rosinen und den Zimt unter die Äpfel mischen, umrühren und kurz ziehen lassen. Noch lauwarm mit der Joghurtglace servieren.

Kann denn Süsses Sünde sein?

der gebürtige Niedersachse die kulinarischen Geschicke im «Paxmontana», davor war er zwölf Jahre in einem Hotel im Kanton Schwyz tätig. «Ich würde schon sagen, die Innerschweizer Seele in mir kann mittlerweile mit der norddeutschen völlig mithalten», sagt er schmunzelnd, während er am Herd eine Bratpfanne schwenkt und die Pilz-zwiebelmischung darin mit ordentlich Cognac ablöscht. Kurz macht es «Zischschsch», und gleich liegt dieser betörende Duft in der Luft, der definitiv Lust auf mehr macht. Ken Stolter gibt die Schweinsfiletstreifen dazu, die er vorher scharf angebraten hat. Das meiste Fleisch bezieht er von der Metzgerei Stutzer & Flüeler im nur fünf Autominuten entfernten Kerns. Die Edelpilze werden ebenfalls in Kerns in Bioqualität gezüchtet, und auch die Tagliatelle stellt die Firma Pasta Röhlin gleichenorts her. Wahrlich ein durch und durch regionales Gericht. «Spannend ist zum Beispiel auch die Kernser Rustico-Pasta, die nach alter Tradition in Bronze geformt wird. Das gibt ihr eine besonders raue Oberfläche, an der die Sauce supergut haftet», erzählt der Küchenchef begeistert. Da ist es wieder, das Wort Tradition. Aber Ken Stolter will sich nicht verbissen oder auf Biegen und Brechen danach richten. Er mag auch ab und zu eine würzige Currynote in seinen Speisen, etwas Ahornsirup in den Desserts oder frischen Orangensaft für Marinaden. Dennoch: Der Fokus liegt klar auf regionalen, saisonalen Produkten und Obwaldner Spezialitäten. Und auf dem richtigen Partner dafür. Zu diesen Partnern gehört auch Thomas Schnider aus Giswil. «Hallo, Ken,

In und um Flüeli-Ranft

Heiliger Aussteiger

Als **Bruder-Klaus-Dorf** ist Flüeli-Ranft bei Pilgern weltweit bekannt. Der Ort ist aber auch beliebter Ausgangspunkt für Ausflüge in der Region.

Flüeli-Ranft ist nicht umsonst einer der bedeutendsten **WALLFAHRTSORTE** der Schweiz: Als Geburts- und Wirkungsstätte des Mystikers und Einsiedlers Niklaus von Flüe (1417–1487) zieht das zur Gemeinde Sachseln gehörende Dorf Pilgerinnen und Pilger sowie Reisende aus aller Welt an. Als Fünzigjähriger verliess Niklaus von Flüe seinen Bauernhof im Flüeli, wo er mit seiner Frau Dorothee Wyss und den zehn Kindern bis dahin wohnte. Fortan lebte er als **BRUDER KLAUS** in der Ranftschlucht in einer Einsiedlerzelle, wo er betete, fastete und nachdachte – und zum viel besuchten Ratgeber und Mittler wurde. 1947 wurde der Schutzpatron der Schweiz heiliggesprochen. Bruder Klaus gilt aber auch als unbequemer Heiliger, dessen Weggehen und zwanzigjähriges Fasten bis heute kritisch betrachtet wird. Unbestritten ist die Bedeutung seiner Frau Dorothee Wyss als seine Vertraute und Verbündete. Der **FÖRDERVEREIN NIKLAUS VON FLÜE UND DOROTHEE WYSS** mit Sitz in Sachseln will die Erinnerung an die beiden wachhalten, indem er sich für die Wertschätzung und Auseinandersetzung mit den beiden spirituellen Leitfiguren einsetzt. Ergänzend zu den Aufgaben der **BRUDER-KLAUSENSTIFTUNG** (die übrigens seit 1956 die Mehrheit an der Aktiengesellschaft hält, in die das damalige Kurhaus



Einsiedler Niklaus von Flüe.



Einblick in die Einsiedlerzelle von Bruder Klaus bei der Oberen Ranftkapelle.

Nünalphorn 1953 übergegangen war) handelt der Verein in ökumenischem Geist und pflegt den interreligiösen Dialog im Sinn von Niklaus von Flüe. Zum Angebot gehören Führungen für Einzelgäste und Gruppen, der Rätselpfad «Mission Klaus» in Flüeli-Ranft (Start im Hotel Paxmontana) sowie spirituelle Angebote. Neu stehen zur Saison 2021 eine spezifische Führung zu Dorothee Wyss auf dem Programm sowie die Sonderausstellung «Dorothee Wyss. Die Geschichte einer aussergewöhnlichen Frau» im Museum Bruder

Klaus in Sachseln (Vernissage am 28. März 2021). Die örtlichen Kapellen sind ganzjährig offen; das Geburts- sowie das Wohnhaus sind beide jeweils vom 1. November bis zum 31. März nur auf Anfrage zugänglich. Flüeli-Ranft gilt auch als nachgewiesener **KRAFTORT** und liegt direkt am **JAKOBSWEG**. Zu den beliebten Ausflugszielen in der Umgebung gehört die «Hohe Brücke» zwischen Kerns und Flüeli-Ranft. Sie ist in lichter Höhe hundert Meter über dem Fluss Melchaa gebaut und gilt damit als **HÖCHSTE GEDECKTE HOLZBRÜCKE EUROPAS**. Mit der Älggialp oberhalb von Sachseln, dem ehemals versumpften Hochtal auf 1645 Metern über Meer, liegt auch der **GEOGRAFISCHE MITTELPUNKT DER SCHWEIZ** in nächster Nähe. Text **Sabrina Glanzmann**



Historisches Plakat vom Kurhaus Nünalphorn (heute «Paxmontana»).

Fotos Winfried Heinze, Stefano Schröter, zvg

Gebrannte Creme nach dem «Paxmontana»-Hausrezept

Dessert für 4 Personen

Zutaten

- 100 g Rohrzucker • 0,5 dl Wasser • 1,25 dl Milch, warm • 1,25 dl Rahm, warm • ½ Vanilleschote
- 20 g Eigelb • 20 g Zucker • 1 Orange, Saft und Zeste • 20 g Vanillecremepulver • 2 dl Rahm

Zubereitung

Den Rohrzucker zusammen mit dem Wasser in einer Pfanne aufkochen. Köcheln lassen, bis eine braune Caramelmasse entsteht. Die Pfanne vom Herd nehmen, mit der Milch und dem Rahm ablöschen und sofort zudecken. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen und weiter-

köcheln lassen. Die halbe Vanilleschote zugeben und ständig rühren, bis sich das Caramel auflöst. Das Eigelb mit dem Zucker und der Orangenzeste in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Vanillecremepulver mit dem Orangensaft verrühren, unter die Caramelmasse rühren und aufkochen, sodass das Ganze zu binden beginnt. Nun die warme Masse unter das schaumige Eigelb ziehen und kalt stellen.

In der Zwischenzeit den Rahm steif schlagen. Die erkaltete Caramelmasse unterheben und in Dessertschalen anrichten.

Tipp Mit Meringues und Bretzeln garnieren.



«Brännli Creme» kommt immer gut an. Diese Version nach Rezept des Hauses brennt sich garantiert in das Herz eines jeden Dessertfans.



Wie aus einem Wintermärchen: das Hotel Paxmontana in mystischer Nebelstimmung.

Ein Ort zum Erholen und um die Seele baumeln zu lassen

bist du da?», ruft er durch den Lieferanteneingang in die Küche. Er liefert die neueste Bestellung Joghurt, Butter und Käse aus seiner Molkerei-Käserei Schnider, die er als Familienbetrieb in der dritten Generation leitet. In den Sommermonaten betreibt er mit seiner Frau Sonja Schnider zudem die Alpkäserei Fluonalp auf 1538 Metern über Meer, wo täglich bis zu zweitausend Liter Milch zu Alp-Sbrinz AOP, Alpkäse, Ziger und Alpbuttermilch verarbeitet werden. Die Milch stammt von den Kühen von Giswiler Bauern, die als Bürger das Alprecht beanspruchen können. «Thomas liefert uns gegen eine Tonne Butter pro Jahr sowie einen Grossteil des Käses, von dem wir jährlich sicher achthundert Kilo brauchen. Manchmal sogar wie bei der Butter bis zu einer Tonne.» Thomas Schnider ist es auch, der einen schlaun Butterautomaten entwickelt hat – damit kann das Hotel beim Frühstücksbuffet Lebensmittelverschwendung

und unnötigem Abfall gezielt entgegenwirken. Zwei Kilo Butter hat in der Maschine Platz. Wenn der Gast seinen Teller unter die Ausgabe hält, «spuckt» sie ein sauberlich portioniertes, verpackungsfreies kleines Butterstück aus. Sehr sympathisch! Ein weiterer wichtiger Partner ist auch der Biobauernhof Rohrer in Flüeli-Ranft. Dort bezieht Ken einen Teil des Gemüses, Eier und auch die beliebte «Buirähof-Glace». Dabei sind Rohrers auch für die Ideen des Küchenchefs offen und haben für ihn unter anderem bereits ein Alpenkräuter- oder ein Tannenhonigglace umgesetzt.

BIOGLACE VOM BAUERNHOF

Die Lieferung von Thomas Schnider ist versorgt, die Speisen in den Pfannen allmählich fertig. «Zeit, unsere Klassiker in speziellem Ambiente zu geniessen», sagt Ken Stolter und bringt die Gerichte von der Küche ins Restaurant Veranda, wo bereits

ein eingedeckter Tisch auf uns wartet. «Spezielles Ambiente» ist auch hier nicht zu viel versprochen: Der Raum ist ganze siebenundvierzig Meter lang, und in diesem Umfang kommt der Terrazzoboden besonders schön zur Geltung. Auf der einen Seite begrenzen Holzwände im Stil der Neurenaissance den Raum, auf der anderen die Fensterfront mit spektakulärer Aussicht auf das Sarneraatal und den Glaubenberg zwischen den Kantonen Obwalden und Luzern. Wir lassen uns die «Paxmontana»-Klassiker auf der Zunge zergehen und überlegen bereits, ob wir lieber die gebrannte Creme oder die Obwaldner Apfelfrösti als Dessert wählen sollen. Wir nehmen einfach beides! Denn als «Nascherei» auf der Karte ausgewiesen, gibt es sie erfreulicherweise auch in kleineren Portionen zu kosten. Eins ist sicher: Franz Hess-Michel würde sich auch im heutigen Hotel Paxmontana wohlfühlen. ✨